زهرة «سحرية» قلبت حياة المزارعين في الهند

محصول مُهمل يفتح باباً اقتصادياً غير محسوب

الزهرة الزرقاء حوّلت الفقر إلى فرصة (شاترستوك)

نيودلهي: «الشرق الأوسط»

نُشر: 13:10-6 يناير 2026 م . 17 رَجب 1447 هـ

تقول نيلام براهما، التي تعيش في أنثايغولاو وهي قرية في ولاية آسام شمال شرقي الهند: «حتى قبل بضع سنوات، كانت زهرة (بازلاء الفراشة) أو (المازريون الهندي) مجرّد نبات متسلّق آخر في قريتي».

تنمو «بازلاء الفراشة»، المعروفة في الهند أيضاً باسم «أباراجيتا»، على شكل كَرمة، ولها زهرة زرقاء لافتة للنظر.

ذكرت «بي بي سي» أنه قبل نحو عامين، سمعت براهما أنّ النساء المحلّيات يكسبن المال من بيع الزهور التي يمكن تحويلها إلى شاي أو استخدامها على هيئة صبغة زرقاء اللون. وبالفعل، قرّرت الانضمام إليهن.

تقول براهما: «فاجأتني النتائج. عندما كسبت 50 دولاراً (37 جنيهاً إسترلينياً) من بيع الزهور المجفّفة للمرّة الأولى، شعرت بالدهشة. وجعلني ذلك أؤمن بأنني أستطيع التحكّم في مستقبلي».

وتمخّضت التجربة عن إنشاء مشروع صغير.

وتضيف براهما: «تقدّمتُ بطلب للحصول على قرض صغير، واستثمرت في آلات تجفيف تعمل بالطاقة الشمسية. وساعدتني تلك الآلات على تجفيف الزهور بصورة أسرع، مع الحفاظ على لونها، وتلبية معايير الجودة التي يطلبها المشترون».

يُذكر أنّ تايلاند وإندونيسيا من أكبر منتجي زهرة «بازلاء الفراشة» ومُستهلكيها، في وقت يزداد فيه الطلب العالمي على هذه الزهرة، ما يجذب رواد الأعمال بالهند.

من جهتها، تقول مؤسّسة شركة «تي إتش إس إمبيكس»، التي تُصدّر الأصباغ والمواد المضافة الطبيعية، فارشيكا ريدي: «إن الطلب العالمي على الملوّنات الطبيعية في ازدياد كبير».

ويكمن وراء هذا الطلب إقبال المستهلكين على المكونات الطبيعية، فضلاً عن الرقابة المشدَّدة في الولايات المتحدة وأوروبا على الأصباغ الغذائية الاصطناعية.

وقد وافقت «إدارة الغذاء والدواء» الأميركية، عام 2021، على زهرة «بازلاء الفراشة» لتكون مضافاً غذائياً.

ومع ذلك، وفي عام 2022، أثارت هيئة سلامة الأغذية الأوروبية مخاوف تتعلّق بسلامة استخدام هذه الزهرة.

ويُصنّف الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة زهرة «بازلاء الفراشة» على أنها غذاء «جديد»، ممّا يعني أنها لا تزال تحتاج إلى موافقة لاستخدامها على نطاق واسع. ومع ذلك، لا يزال رواد الأعمال الهنود يرون إمكانات في هذا المجال، ويرغبون في تطوير السوق الهندية.

تقول ريدي: «لا يزال هذا المحصول يُنظَر إليه على أنه نبات زينة أو نبات طبّي يُزرع في الحدائق الخلفية للمنازل، وليس سلعة تجارية»، ثم تضيف: «لا يوجد وعي منظّم بالسوق، ولا تصنيف حكومي، ولا آلية تسعير قياسية، ممّا يجعل المزارعين غير متأكدين من العائدات».

وتتعاون ريدي، اليوم، مع المزارعين سعياً إلى رفع معايير الإنتاج. وتتابع: «نعمل مع مجموعة محدّدة من المزارعين وعائلاتهم في ولاية أوتار براديش، بما في ذلك عدد كبير من المزارعات. لقد أبرمنا عقوداً رسمية، ونقدّم دعماً زراعياً شاملاً، بما فيه إرشادات حول أفضل الممارسات الزراعية، وإدارة الريّ، والتقنيات الخاصة بالمحاصيل».

وقد اجتذبت هذه الفرصة التجارية أنظار آخرين داخل الهند.

بدوره، يقول نيتش سينغ، الذي يعيش في ضواحي دلهي: «عندما تضع الزهرة في الماء الساخن، تتحوَّل إلى اللون الأزرق، وعندما تعصر الليمون عليها، تتحوّل إلى اللون الأرجواني. كان ذلك يبدو سحرياً».

ومثل ريدي، يعتقد سينغ أنّ للزهرة إمكانات أكبر بكثير في الهند. ويضيف سينغ: «كانت موجودة هنا منذ آلاف السنين، لكن لم يكن أحد يعلم أنها يمكن أن تصبح غذاءً نظيفاً وصحياً».

مواضيع منوعات | الحياة البرية | الهند